



La pratique et le développement de la randonnée pédestre
La santé et la sauvegarde de l'environnement

Sangria

2l vin rouge capiteux
1 verre Porto cordial orange
¼ verre cognac
4 clous de girofle
1 pêche en quartiers
1 pomme en quartiers
1 poire en quartiers
1/2 citron en rondelles

Laisser macérer 48h à température ambiante.

Si vous n'avez pas de cordial mettre du sirop pêche abricot Valbonne et vous forcez sur le cognac.

Ajouter du sucre selon convenance.

Servir frais avec au dernier moment un peu de limonade.

À votre sante

Merci Anne-Marie